

Chiaretto di Bardolino DOC - Villa Rocca



Regione. Veneto.



Uve. Corvina, Rondinella e Molinara, da vocati vigneti collinari nella zona Doc del Bardolino sul Lago di Garda.



Vinificazione. Uve selezionate, raccolte a mano. Pigiatura soffice, breve macerazione in pressa a contatto con le bucce e fermentazione a temperatura controllata.



Note gustative. Colore rosato chiaro tendente allo stile provenzale. Profumo fresco, fruttato, di ciliegia e frutto di bosco accompagnato da una bella espressione floreale. Sapore asciutto, armonico, vivace e sapido.



Analisi. Alcol 12 % Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, pizza, minestre e carni bianche. Da bersi giovane e servire ben fresco a 8-10 °C.



Bottiglia. "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt); 1 L (in cartone da 6 bt); 1,5 L (in cartone da 6 bt).

